



# 給食だより

学校給食の衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」(学校給食法第九条)に基づいて行われています。調理工程はもとより、配膳室や教室などの環境や、給食当番活動などにおいてもさまざまな配慮を行い、安全で安心な給食を提供します。

## 学校給食の衛生管理

学校給食をつくる時は、食中毒防止のために、衛生管理を徹底して行っています。清潔な施設、調理機器、服装、手洗い、食品の取り扱いなど、さまざまなことに注意を払っています。

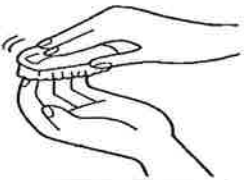
### 清潔な服装

調理員は、せきから飛ぶた液や髪の毛などが料理に入らないように清潔なマスク、帽子、調理衣などを着用しています。



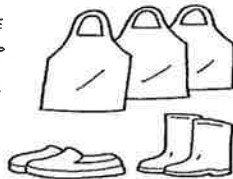
### 手洗いの徹底

作業前は、個人専用のつめブラシなどを使ってつめの間も念入りに洗います。作業中もこまめに手洗いをしています。



### エプロンなどの使いわけ

汚染防止のために、作業の内容によって、エプロンや手袋、履物などを使いわけています。



### 適切な温度管理

加熱する食品は、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝などは85~90℃で90秒間以上)になるようにしています。



## 食中毒予防のために!

## 食事の前と後には手を洗おう

手はいろいろなものを触るので、食中毒の原因となる細菌やウイルスがつくことがあります。その手で食材や食器などに触ると、細菌やウイルスが体内に入り、食中毒を引き起こしてしまうかもしれません。

手洗いは、簡単にできる効果的な予防方法です。食事の前と後には、石けんを使って必ず手を洗いましょう。



## レシピ紹介★ はりはり漬け

※給食では、野菜等の食材はすべて加熱しています。

材料 (作りやすい分量)

- 切干大根 36g
- にんじん 96g
- きゅうり 120g
- いりごま 8g
- 酢 小さじ2
- こいくちしょうゆ 小さじ2
- さとう 小さじ3
- 塩昆布 8g

A



作り方

1. 切干大根は水洗いをして戻し、絞って、食感が残る程度にさっとゆでる。
2. ごまをフライパンで炒っておく。
3. にんじんは千切りにしておく。きゅうりは輪切りにスライスする。
4. Aをあわせておき、火にかける。(沸騰させないようにする)
5. 材料と調味料をあわせて出来上がり。

※切干大根には、食物センイやカルシウムが豊富です。酢を使うので、食欲の落ちる夏場にぴったりのおかずです。

6月3日(月)の給食で提供しました!

